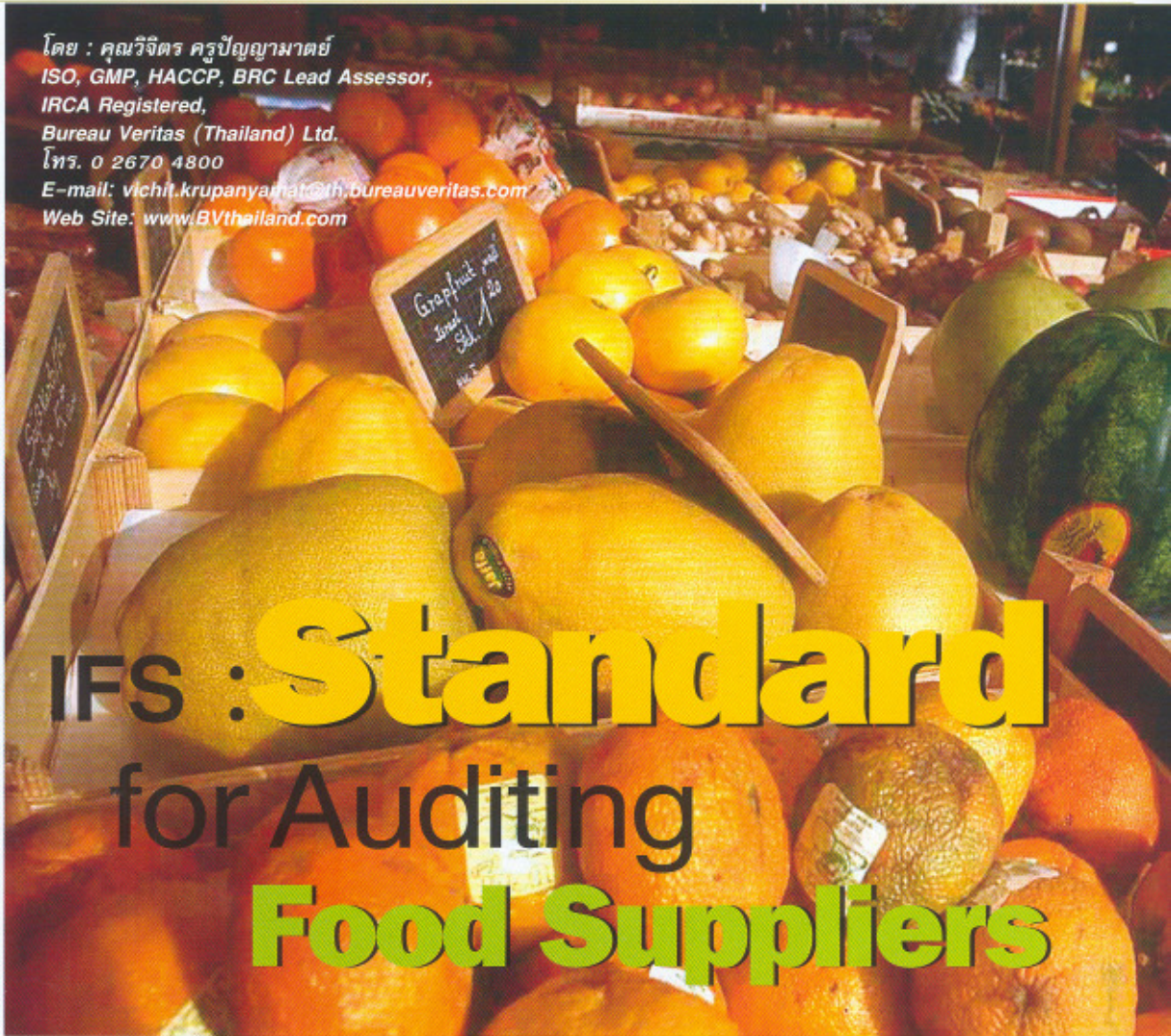


โดย : คุณวิชิตร ครูปัญญามาตย์  
 ISO, GMP, HACCP, BRC Lead Assessor,  
 IRCA Registered,  
 Bureau Veritas (Thailand) Ltd.  
 โทร. 0 2670 4800  
 E-mail: vichit.krpanyamat@th.bureauveritas.com  
 Web Site: www.BVthailand.com



# IFS : Standard for Auditing Food Suppliers

## International Food Standard (IFS) คืออะไร?

มาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม ได้ถูกพัฒนาปรับปรุงอยู่ตลอดเวลาโดยหลายองค์กร ทั้งนี้เนื่องจากอาหารและเครื่องดื่มถือเป็นหนึ่งในปัจจัย 4 ชั้นพื้นฐานของมนุษย์ IFS เป็นมาตรฐานสำคัญฉบับหนึ่งที่เพิ่งประกาศใช้เมื่อปี ค.ศ. 2003 โดยประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรป (EU) ได้เริ่มบังคับใช้กับผู้ผลิตต่าง ๆ แล้ว บริษัทของท่านรู้จักกับ IFS หรือยัง? คืออะไร และพร้อมสำหรับการประยุกต์ใช้ IFS หรือไม่

## ที่มาของ IFS

มาตรฐาน IFS ได้ถูกพิจารณาและจัดทำร่างมาตรฐานร่วมกันระหว่าง CIES (Food Business Forum) ประเทศฝรั่งเศส กับ EHI (European Retail Institute in Cologne) ซึ่งก่อตั้งจากกลุ่มผู้ค้าปลีกของประเทศเยอรมนี ในปี ค.ศ. 2002 โดยอาศัยข้อกำหนด Global Food Safety Initiative (GFSI) ที่ออกโดย CIES ในปี ค.ศ. 2000 เป็นแนวทางในการร่างมาตรฐาน IFS ซึ่ง GFSI ใช้เป็นเพียงเอกสารแนะนำ (Guidance Document) เท่านั้น

เหตุผลที่สำคัญประการหนึ่งของการกำหนดมาตรฐาน IFS นั้น เนื่องจากปัญหาการร้องเรียนเกี่ยวกับคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้า ซึ่งพบบ่อยขึ้นและมีแนวโน้มสูงขึ้น นอกจากนี้ยังมีปัญหาการตรวจติดตามจากกลุ่มบริษัทผู้ค้าปลีก (Retailers) พบว่าผู้ตรวจ (Auditors) จากแต่ละบริษัท ให้ข้อมูลและผลการตรวจที่แตกต่างกันอย่างมากแม้จะเป็นการตรวจที่บริษัทผู้ผลิต (Manufacturing) รายเดียวกันก็ตาม รวมไปถึงการถูกตรวจจากบริษัท ค้าปลีกบ่อยเกินไป อีกทั้งมาตรฐานของผู้ตรวจ (Auditor) ไม่ชัดเจน และประเด็นที่สำคัญก็คือ ผลการตรวจ (Audit) แต่ละครั้งที่ผ่านมาใช้ประโยชน์ได้น้อย และไม่สามารรถเปรียบเทียบผล หรือ Benchmark กันได้

## โครงสร้าง IFS

มาตรฐาน IFS ประกอบด้วย 4 ส่วนสำคัญ ได้แก่

**ส่วนที่ 1 Protocol :** เป็นเนื้อหาที่ระบุถึงการแนะนำมาตรฐาน IFS ที่ผ่านมา การติดต่อบริษัท ที่ตรวจรับรอง (Audit Body) หรือที่เราคุ้นกับคำว่า Certify Body (CB) การเตรียมการตรวจรับรอง ขอบเขตการขอรับรอง ระดับคะแนนที่ใช้ในการตรวจรับรอง รวมไปถึงหมวดหมู่ (Category) ของผลิตภัณฑ์ที่ขอการ





รับรอง

**ส่วนที่ 2 Catalogue of demand :**

อธิบายให้เข้าใจง่าย ๆ ก็คือ ข้อกำหนดที่ต้องประยุกต์ใช้นั้นเอง โดยใน ส่วนที่ 2 ประกอบด้วย 5 ข้อกำหนดหลัก ได้แก่

1. Quality System เนื้อหาและข้อกำหนดนี้ประกอบด้วยคำถามในข้อย่อยต่างๆ เกี่ยวกับระบบบริหารงานคุณภาพ (ISO 9001) ระบบ HACCP คู่มือคุณภาพ ระเบียบปฏิบัติงาน Procedure ข้อกำหนดการควบคุมเอกสาร ข้อกำหนดกฎหมาย และบันทึกคุณภาพ

2. Management Responsibility เนื้อหาและข้อกำหนดนี้ประกอบด้วยคำถามในข้อย่อยต่างๆ เกี่ยวกับความมุ่งมั่นและความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร การประชุม ทบทวน ฝ่ายบริหาร การมุ่งเน้นลูกค้า

3. Resource Management ประกอบด้วยคำถามเกี่ยวกับการจัดการด้านทรัพยากร (ทุกชนิดที่มีผลกระทบต่อระบบ) การจัดการด้านทรัพยากรบุคคล สิ่งอำนวยความสะดวกภายในบริษัท (เช่น ทางเข้าออก ห้องน้ำห้องส้วม ห้องเปลี่ยนชุดพนักงาน อุปกรณ์และบริเวณที่ล้างมือ เป็นต้น)

4. Product Realization ประกอบด้วยคำถามเกี่ยวกับการติดต่อและทบทวนข้อตกลงกับลูกค้า การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่

การจัดซื้อ การควบคุมสภาพแวดล้อมการผลิต การขนย้าย การจัดเก็บสินค้า การขนส่ง ซ่อมบำรุง สอบเทียบ การซึบและสอกลับ การดูแลรักษา ความสะอาดและสุขลักษณะ การกำจัดของเสีย การควบคุมสัตว์พาหนะนำโรค รวมไปถึงการติดตามและวัดผลการดำเนินงาน (Performance Monitoring) ขององค์กร

5. Measurements, Analysis, Improvements ประกอบด้วยคำถามเกี่ยวกับการตรวจติดตามภายในองค์กร (Internal Audit) การควบคุมกระบวนการผลิต การควบคุมปริมาณ ความเสี่ยงในการปนเปื้อนทางกายภาพและทางเคมี การตรวจจับโลหะและสิ่งแปลกปลอม การจัดการข้อร้องเรียน การปล่อยผลิตภัณฑ์และการเรียกคืน การควบคุมผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด การแก้ไขและป้องกัน

**ส่วนที่ 3 Demands for certification bodies and auditors :**

เป็นเนื้อหาที่ระบุถึงการขึ้นทะเบียนรับรองผู้ตรวจ และ CB ที่ต้องมีการรับรองตามมาตรฐานของหน่วยงานที่ให้การรับรอง CB คือ มาตรฐาน Accreditation EN 45001 รวมไปถึงบทบาทของผู้ตรวจที่ต้องไม่มีการให้คำปรึกษา (Consulting)

**ส่วนที่ 4 Report :**

เป็นเนื้อหาที่รวบรวมรายงานการตรวจทั้งหมด ประกอบด้วยรายละเอียดของบริษัท ข้อบกพร่อง ผลการตรวจ คะแนนและเปอร์เซ็นต์ของการตรวจ จำนวนข้อบกพร่อง Non-Conformities ที่ถูกตรวจพบ สรุปผลการตรวจว่าผ่านการรับรองหรือไม่ ผ่าน

ในระดับใด ในเนื้อหาตอนสุดท้าย บริษัท ที่ขอการรับรองต้องระบุแผนการแก้ไขและปรับปรุงข้อบกพร่องทั้งหมดที่ถูกตรวจพบ (Improvement Plan) ที่เกี่ยวกับการแก้ไข Non-Conformities ทั้งหมด

**การให้คะแนน**

มาตรฐาน IFS เป็นมาตรฐานเดียวที่มีหลักเกณฑ์การให้คะแนนที่ชัดเจน สามารถเปรียบเทียบผลคะแนน และเปอร์เซ็นต์ในการ Benchmark ได้ ซึ่งการผ่านการรับรองจะมี 2 ระดับเหมือนกับ British Retail Consortium (BRC) คือผ่านในระดับพื้นฐาน (Foundation Level) หรือระดับสูง (Higher Level) ซึ่งองค์กร ที่จะผ่านการรับรอง Foundation Level ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่า 75% ของคำถามใน Foundation Level และถ้าผ่านการรับรองใน Higher Level ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่า 90% ของคำถาม Foundation Level และคะแนนไม่ต่ำกว่า 70% ของคำถาม Higher Level

นอกจากนี้ใน IFS จะมีคำถามที่สำคัญมาก Knock Out (KO Criteria) อยู่ทั้งหมด 5 ข้อ อยู่ในคำถาม Foundation Level ที่มีทั้งหมด 156 ข้อ ถ้าองค์กร ใดได้คะแนนจากคำถาม KO ในระดับ "D" ซึ่งหมายถึงว่าข้อกำหนดนั้นไม่มีการนำไปปฏิบัติเลย ผลการตรวจรับรองครั้งนั้นจะไม่ผ่าน (Disapproved) โดยอัตโนมัติ สำหรับคำถามใน Higher Level มีทั้งหมด 64 ข้อ และข้อแนะนำที่ดีในการปฏิบัติ (Recommendation on Good Practice) อีก 49 ข้อ โดยในแต่ละข้อ ผู้ตรวจประเมิน (Auditor) จะประเมินผลเพื่อให้คะแนนว่าอยู่ในระดับ A B C หรือ D จากนั้นนำมาคิดคำนวณเป็นเปอร์เซ็นต์เฉลี่ยทั้งหมดว่าองค์กร ผ่านหรือไม่ผ่าน กรณีที่บางข้อกำหนด องค์กรไม่สามารถประยุกต์ใช้ได้เนื่องจากไม่อยู่ในขอบเขตของการประยุกต์ใช้ และไม่มีความกระทบกับระบบคุณภาพ และความปลอดภัยในผลิตภัณฑ์ องค์กรต้องระบุเหตุผล และรายละเอียดในการยกเว้นอย่างเพียงพอ จึงจะสามารถยกเว้นข้อกำหนดที่ประยุกต์ใช้ได้ (Not Applicable, NA)

**ความแตกต่างระหว่าง IFS กับมาตรฐานอื่น**

สำหรับโรงงานหรือบริษัทต่างๆ ที่ได้ผ่านการรับรองระบบมาตรฐาน ISO 9001:2000 GMP HACCP มาแล้วนั้น จะพบว่าบริษัท ได้ผ่านข้อกำหนดของ IFS ไปหลายส่วนแล้ว อย่างไรก็ตามถ้าได้ศึกษาในรายละเอียดของข้อกำหนด จะพบว่าข้อกำหนดพิเศษเฉพาะเจาะจงสำหรับความต้องการจากกลุ่มผู้ค้าปลีกโดยเฉพาะ เช่น ข้อกำหนดเรื่องการใช้เครื่องตรวจจับโลหะและสิ่งแปลกปลอม การประเมินความเสี่ยง (Risk Assessment) ในหลายกิจกรรมและกระบวนการ เป็นต้น ซึ่งสรุปโดยรวมแล้ว IFS เป็นมาตรฐานที่ประกอบด้วยหลายๆ มาตรฐานรวมกัน ได้แก่ ISO 9001:2000 GMP HACCP และข้อกำหนดของผู้ค้าปลีก (Retailer Requirements) ซึ่งโครงสร้างของข้อกำหนดคล้ายคลึงกับมาตรฐาน ISO 9001:2000 สำหรับความแตกต่าง BRC กับ IFS จะอยู่ตรงที่ IFS นั้นให้คะแนนในทุกข้อกำหนด ทำให้องค์กรสามารถทราบถึงคะแนนหรือเปอร์เซ็นต์ของผลการตรวจรับรอง และสามารถ Benchmark กับโรงงานที่ตรวจรับรอง IFS ด้วยกันได้ง่าย รวมไปถึงการพิจารณาถึงผลการปรับปรุงองค์กรฯ ในปีที่ผ่านมาว่าได้รับระดับคะแนนสูงขึ้นหรือต่ำลงจากเดิม นอกจากนี้รายละเอียดของข้อกำหนด IFS และ BRC มีหลายส่วนที่แตกต่างกัน และบางส่วนของเนื้อหาที่คล้ายคลึงกัน เช่น ระบบ HACCP ของ IFS



จะมีรายละเอียดมากกว่าและชัดเจนกว่า BRC เป็นต้น

นอกจากนี้ ประเด็นที่สำคัญของมาตรฐาน BRC และ IFS ก็คือ รายงานการตรวจทั้งหมดจะได้รับทั้ง 3 ฝ่ายที่เกี่ยวข้อง คือ 1) องค์กรฯ ที่ขอการรับรอง Certify Body 2) องค์กรฯ ที่ตรวจรับรอง และ 3) สมาคมผู้ค้าปลีกหรือหน่วยงานที่ดูแลกลุ่มผู้ค้าปลีก (Retailers) นั้นๆ ซึ่งกรณีรายงานผลการตรวจมาตรฐาน IFS (IFS Report) ขององค์กรฯ ที่ผ่านการรับรองแล้วนั้น กลุ่มผู้ค้าปลีกที่อยู่ใน EU สามารถทราบถึงคะแนนและผลการตรวจว่าองค์กรฯ อยู่ในระดับใด ซึ่งอาจใช้เป็นข้อมูลประกอบการพิจารณาการสั่งซื้อสินค้าจากองค์กรฯ นั้นๆ



## อุปสรรค

มาตรฐาน IFS เป็นพัฒนาการของมาตรฐานอีกขั้นหนึ่งในวงการค้าปลีกที่ประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรปกำหนดขึ้น อาจดูเหมือนเป็นการกีดกันทางการค้ารูปแบบหนึ่ง แต่ประโยชน์ที่ได้รับโดยตรงก็คือความปลอดภัยของผู้บริโภคมนุษย์ทุกคนเป็นส่วนหนึ่งของห่วงโซ่อาหาร ซึ่งสมควรจะได้รับอาหารที่ปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ ดังนั้นถ้าองค์กรฯ หรือผู้ผลิต

ได้มีการประยุกต์ใช้ IFS อย่างเหมาะสม นั้นหมายถึงการปรับปรุงอย่างต่อเนื่องของระบบภายใน และการสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันขององค์กรฯ นั้นเอง

APFI THAILAND

# PRODUCT HIGHLIGHT

## วิธีการลดความปนเปื้อนจากเชื้อโรคในสายการผลิต



บริษัท เอช เอส เอเชียลดี จำกัด ขอแนะนำเสนอวิธีการล้างทำความสะอาดในสายการผลิตให้สามารถลดการปนเปื้อนจากเชื้อ (Contamination) ลงได้ถึง 99.999% ด้วยผลิตภัณฑ์ล้างทำความสะอาดผสมสารฆ่าเชื้อ ASUS POWER-PLUS โดยสามารถล้างทำความสะอาดในบริเวณที่เป็นซอก ร่อง หลืบ หรือมุมอับด้วยแปรงขน การใช้แปรงขนในการทำความสะอาดนั้นจะมีประสิทธิภาพในการล้างที่ดีที่สุด เพราะสามารถขจัดเอาคราบที่อ่อนตัวลงแล้วของเชื้อเมื่อใช้ผลิตภัณฑ์นี้ให้หลุดออกมาได้ถึง 99.999%

แต่มี Consultant บางกลุ่มยังขาดความเข้าใจตรงจุดนี้ โดยแนะนำให้ผู้ใช้ผลิตภัณฑ์ล้างแปรงในการล้างทำความสะอาด เพราะกลัวว่าขนแปรงจะหลุดเข้าไปปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นความเข้าใจที่ผิดอย่างมาก เพราะว่าขนแปรงที่หลุดจากด้ามนั้นเกิดจากแปรงที่ไม่ได้มาตรฐาน มีราคาถูก โดยใช้ขนแปรงเสียบเข้ากับด้ามแปรงเท่านั้น ไม่มีการยึดขนแปรงที่ดีพอ ซึ่งส่วนใหญ่ผลิตภายในประเทศ แต่แปรงที่มีมาตรฐานสูงนั้นขนแปรงด้านในจะถูกยึดแน่นโดยขดลวดสปริงในด้าม และมีการทดสอบแรงดึงมาเป็นอย่างดี ซึ่งแปรงประเภทนี้มักผลิตจากต่างประเทศ แต่ในด้านของฝ่ายจัดซื้อในโรงงานมักคำนึงถึงของถูกเท่านั้น จึงทำให้ใช้แปรงที่ไม่ได้มาตรฐานดังกล่าวในสายการผลิตอาหาร

จากการประเมินผลการวัดเชื้อเมื่อใช้ ASUS POWER-PLUS ทำความสะอาดร่วมกับแปรงขัดล้าง พบว่าสามารถลดค่า Total Plate Count (TPC) จากตั้งต้น 1x100,000 ลงเหลือต่ำกว่า 1x10 ได้จริง โดยใช้เวลาไม่นานนัก อีกเหตุผลหนึ่งที่พิสูจน์ว่าวิธีการทำความสะอาดด้วยแปรงให้ประสิทธิภาพที่ดีคือ ประชาชนทั่วไป ในปัจจุบันยังคงใช้แปรงสีฟันในการทำความสะอาดซอกฟันเมื่อมีเศษอาหารติดตามซอกฟัน แทนที่จะใช้ผ้าหรือวัสดุอื่นๆ ทั่วๆ ไป ซึ่งวิธีการทำความสะอาดฟันด้วยวิธีนี้เป็นที่นิยมมาไม่ต่ำกว่า 100 ปีและยังคงเป็นที่นิยมจนกว่าจะมีวิธีอื่นที่ดีกว่ามาแทนที่ต่อไป

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ : บริษัท เอช เอส เอเชียลดี จำกัด

E-mail : chaweng@asus-specialty.com

APFI THAILAND

## WypAll® L10 Roll Control Wiper

ระบบเช็ดทำความสะอาดสะอาดจากเทคโนโลยีซิลิโคน "Z" Shaped Aperture และ Off-set Perforation ของคิมเบอร์ลีย์-คลีคัล ด้วยระบบจ่ายกระดาษครั้งละ 1 แผ่น จึงดึงกระดาษใช้ได้สะดวกเพียงสัมผัสเฉพาะแผ่นที่ต้องการใช้ ช่วยป้องกันการปนเปื้อน ทั้งยังช่วยควบคุมค่าใช้จ่ายได้เป็นอย่างดี เหมาะสำหรับกระบวนการผลิตอาหาร งานเตรียมอาหาร หรือส่วนบริการลูกค้าเพื่อความสะอาดและสุขอนามัยสูงสุด



สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ : บริษัท คิมเบอร์ลีย์-คลีคัล ประเทศไทย จำกัด Web Site : [www.kcprofessional.com/th](http://www.kcprofessional.com/th)

APFI THAILAND